

# Antipasti

*Starting with...*

Gran Crudo di Pesci e Crostacei °\*

*The Great platter of Raw Fish and Crustaceans*

€ 45

Palamita confit con Insalatina di Sedano e Mele,  
Maionese alla Bottarga °

*Confit Palamita with Celery and Apple salad and Bottarga Mayonnaise*

€ 23

Polpo in pasta Kataifi  
su crema di Panissa e Pesto di Maggiorana °\*

*Octopus in Kataifi paste with Panissa cream  
and Marjoram Pesto*

€ 24

Trippa in umido alla levantina  
con carpaccio di Capesante e Tartufo nero °

*Levantine-style Stewed Tripe with Scallop carpaccio and black Truffle*

€ 26

Cannolo di Ricotta della Val di Vara e Prebuggiun  
in salsa carbonara

*Cannoli stuffed with Ricotta from Val di Vara and "Prebuggiun"  
in carbonara sauce*

€ 20

Ostriche Cadoret

*Cadoret Oysters*

€ 5 cad/each

# Primi Piatti

## *First Course*

Risotto Carnaroli “Antica Riseria San Giovanni”  
mantecato al Wasabi,  
Cozze, Caviale e tartare di Ricciola °

*Wasabi creamed Risotto, Mussels, Caviar and Amberjack tartare*  
€ 28

Tagliolini di Crostacei con “Ciuppin” di Mare  
e Sgombro affumicato °

*Shellfish Tagliolini with Seafood “Ciuppin” and smoked Mackerel*  
€ 24

Ravioli neri ripieni di Seppia al Limone su Crema di Carciofi °\*

*Black Ravioli stuffed with Cuttlefish and Lemon on Artichoke cream*  
€ 24

La nostra carbonara di Mare  
con Guanciaie croccante e Katsuobushi °

*Our sea carbonara  
with crunchy Bacon and Katsuobushi*  
€ 25

Gnocchetti di Ceci con Pesto Nostrano  
su Crema di Patate Quarantine °

*Chickpea Dumplings with Pesto sauce  
on Quarantine Potato cream*  
€ 22

# Secondi Piatti

## *Second Course*

Rombo brasato con sfoglia di Patate,  
Zucchine in scapece e Gel di Polpo °\*

*Braised Turbot with potato puff pastry,  
Zucchini in scapece and Octopus gel*

€ 28

Sauté di Gamberi di Santa Margherita agli Agrumi  
con Couscous di Verdure °

*Sautéed Prawns from Santa Margherita with Citrus and Vegetable Couscous*

€ 35

Tonno al Basilardo con ristretto di Vitello, Tartufo Nero,  
Scaloppa di Foie Gras e ratatouille °\*

*Basilard Tuna with Veal Reduction,  
Black Truffle, Escalope of Foie Gras and Ratatouille*

€ 32

Frittura di Pesce, Crostacei e Verdurine croccanti,  
con salsa Agrodolce e Balsamica °

*Fried Fish and Crustaceans, crunchy Vegetables  
with sweet and sour and balsamic Sauce*

€ 26

Petto di Piccione in salsa di Ibisco, coscetta alla griglia,  
Indivia e foglie di Capperi °

*Pigeon breast in Hibiscus sauce, grilled leg, Endive and Caper leaves*

€ 28

Pancia di Agnello in Alga Nori,  
Animelle, Cavolo Rosso e Melanzana Glassata °\*

*Lamb belly in Nori seaweed, sweetbreads  
Red Cabbage and glazed Eggplant*

€ 26

# Dessert

## *Dessert*

Sfera di Ricotta e Basilico con cuore al Limone,  
Ananas e Crumble di Canestrelli °

*Ricotta and Basil Sphere with Lemon heart,  
Pineapple and Canestrelli Crumble*

€ 12

La nostra Banana Split °

*Our Banana Split*

€ 12

Mousse alla Mela e il suo Gelato, Cialda croccante,  
Uvetta al Calvados e Salsa al Cassis °

*Apple Mousse and its Ice Cream, Crunchy wafer,  
Raisins with Calvados and Cassis Sauce*

€ 12

Mi-Cuit al Pistacchio e Tè Matcha,  
Salsa al Lampone e Sorbetto alla Mora di Gelso°

*Pistachio and Matcha tea Mi-Cuit  
Raspberry sauce and Blackberry sorbet*

€ 12

Selezione di Formaggi con Miele e le nostre Mostarde

*Cheese selection with Honey and Mustards*

€ 18

# OLIMPO

## Menu Degustazione

### *Tasting Menu*

Palamita confit con Insalatina  
di Sedano e Mele, Maionese alla Bottarga

*Confit Palamita with Celery and Apple salad  
and Bottarga Mayonnaise*

Tagliolini di Crostacei con “Ciuppin” di Mare  
e Sgombro affumicato

*Shellfish Tagliolini with Seafood “Ciuppin” and smoked Mackerel*

Rombo brasato con sfoglia di Patate,  
Zucchine in scapece e Gel di Polpo

*Braised Turbot with potato puff pastry,  
Zucchini in scapece and Octopus gel*

Sfera di Ricotta e Basilico con cuore al Limone,  
Ananas e Crumble di Canestrelli

*Ricotta and Basil Sphere with Lemon heart,  
Pineapple and Canestrelli Crumble*

€ 80



# ZEUS

## Menu Degustazione

### *Tasting Menu*

Trippa in umido alla levantina  
con carpaccio di Capesante e Tartufo nero

*Levantine-style Stewed Tripe  
with Scallop carpaccio and black Truffle*

Risotto Carnaroli “Antica Riseria San Giovanni”  
mantecato al Wasabi,  
Cozze, Caviale e tartare di Ricciola

*Wasabi creamed Risotto, Mussels, Caviar and Amberjack tartare*

Tonno al Basilardo con ristretto di Vitello, Tartufo Nero,  
Scaloppa di Foie Gras e ratatouille

*Basilard Tuna with Veal Reduction,  
Black Truffle, Escalope of Foie Gras and Ratatouille*

Mousse alla Mela e il suo Gelato, Cialda croccante,  
Uvetta al Calvados e Salsa al Cassis

*Apple Mousse and its Ice Cream, Crunchy wafer,  
Raisins with Calvados and Cassis Sauce*

€ 90

